Pescado con sabayon de curry

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Pescado fresco: 800 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Papas saborizadas

Tomate concasse: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Pepino Japonés: 1 Unidad
Papas Hervidas Con Piel: 4 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Sabayon

Jugo de Limón: 2 cdas.
Vino Blanco: 3 cdas.
Yemas: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Curry: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.

Salsa de pepino

Pepino Japonés: 2 Unidades
Vinagre de sushi: 1 cdas.
Chili: 1 Unidad
Echalotte: 1 Unidad
Jengibre: 1 cdita.
Jugo de Limón: 2 cdas.
Salsa De Pescado: 1 cda.
Cilantro: 1 cda.
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en porciones, condimente con sal y pimienta.

- En una sartén con aceite de oliva, dore el pescado de ambos lados.

Papas saborizadas

- Corte el kiuri o pepino japonés en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* colorada en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee las papas, aplastándolas con un pisa papas, junto con el *ajo*.
- Agregue la *cebolla* colorada, el kiuri o pepino japonés y el *tomate*.
- Condimente con sal y pimienta y cocine a fuego fuerte.
- Luego mezcle y reserve.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Sabayon

- En un bowl coloque las yemas, el azúcar, el **curry**, 2 cucharadas de *jugo* de *limón*, sal y 2 cucharadas de vino blanco.
- Bata a baño María y cuando espume, retire y agregue el resto del vino blanco, el *jugo* de *limón*, pimienta y aceite de oliva.
- Luego bata con una batidora hasta que las yemas estén completamente cocidas.
- Retirando el bowl del baño María de vez en cuando.

Salsa de pepino

- Pique el kiuri o pepino japonés, el *chili*, el echalote, el *jengibre* en pikle y el *cilantro*.
- Coloque en un bowl y agregue, el *jugo* de *limón*, la salsa de pescado, el azúcar y a último momento el *vinagre* de sushi
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato coloque las papas saborizadas, encima el pescado y rocíe con las dos salsas
- Termine con pimienta fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-sabayon-de-curry